

INNOVATION // Nutrition, nouvelles technologies médicales, vêtements connectés, matériau intelligent... les industriels se disputent le marché juteux du troisième âge. Des innovations qui profitent à toute la population.

Quand les seniors choisissent le vivre-mieux pour vivre plus longtemps

A l'âge de 60 ans, l'espérance de vie, en France, pour les hommes est supérieure à 23 années et, pour les femmes, elle approche 28 années. Mais si la bonne nouvelle est que nous allons vivre plus longtemps, encore faut-il que ce soit en meilleure santé possible. Pour y parvenir, une alimentation adaptée et un entretien physique s'imposent. Bien manger contribue, en effet, à la prévention des maladies cardio-vasculaires, métaboliques (arthrose, ostéoporose) et, semble-t-il, neurodégénératives (Alzheimer, Parkinson...). Les seniors ne s'y trompent pas.

Dans une récente étude publiée par l'Afnor, l'alimentation ressort comme leur première préoccupation (pour 76,8 % des seniors), devant les domaines de la santé (66,2 %) et les nouvelles technologies (51,5 %). Et plus des deux tiers des répondants souhaiteraient disposer d'informations nutritionnelles identifiables et faciles à lire. « Nous avons été surpris de voir l'alimentation devancer la santé, même si l'on perçoit bien l'impact de l'actualité sur ces résultats. Cette thématique suscite de nombreuses attentes. On ne veut plus manger n'importe quoi ! », prévient Valérie Bernat, la coordinatrice du groupe de réflexion Silver économie de l'Afnor.

Pour autant, l'alimentation est une problématique majeure, car le vieillissement s'accompagne souvent d'une perte d'appétit et d'appétence. Les personnes seules en particulier ont tendance à ne plus cuisiner et à manger surtout des aliments non préparés, le plus souvent sucrés, au détriment des viandes et des légumes. Selon diverses études,

la dénutrition des seniors concernerait entre 4 et 10 % des personnes à domicile, de 15 à 40 % de celles en maison de retraite, et de 30 à 70 % de celles qui sont hospitalisées. Aussi, pour redonner l'envie de bien manger, l'industrie agroalimentaire innove, au-delà des simples bouillies et autres compléments nutritionnels... en variant les goûts et, surtout, en adaptant les textures.

C'est sur ce créneau que se développe, par exemple, le groupe lyonnais Nutrisens (53 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2014, dont 15 % à l'export, 230 salariés). Georges Devesa, son directeur général, anticipe une évolution forte en matière d'innovation : « Il faut être très culinaire et arriver à développer une offre d'aliments compléments, tout en faisant plaisir aux consommateurs. » Et de citer ses deux nouveautés : un pain brioché riche en protéines pour le petit-déjeuner et une papillote de chocolat enrichie en magnésium et en protéines à grignoter entre les repas. Pour ceux qui souffrent de problèmes de mastication, l'offre tend aussi à s'élargir en matière d'aliments reconstitués, c'est-à-dire recombinaison après avoir été transformés en purée. D'où le récent rachat des Repas Santé par Nutrisens, dont la branche médicale vient, par ailleurs, de lancer, à destination des soignants, le premier pack d'évaluation des troubles de la déglutition (dysphagie et parfois fausse route).

Le retour des alicaments

La forte demande attise les appétits des acteurs traditionnels de la nutrition. Ainsi, le nordiste Jacques Maës, producteur de plats cuisinés

surgelés et membre du pôle Nutrition Santé Longévité de Lille, a mis au point, dans le cadre du programme interne repas, un logiciel de profilage nutritionnel en partenariat avec l'Institut supérieur d'agriculture. « Nous voulions utiliser notre "culinarité", en intégrant la dimension nutritionnelle », explique Olivier Maës, président de la PME (7 millions d'euros de chiffre d'affaires, 50 salariés). C'est chose faite avec la mise au point d'une gamme Secret de Cocotte, qui répond à la problématique de l'alimentation des seniors, mais pas seulement (allergies, régimes...). Reste à Jacques Maës à trouver un partenaire en lien direct avec ce marché pour mieux vendre cette expertise.

L'Institut Pasteur de Lille, également partenaire du projet, vise, lui, encore plus loin, avec l'enrichissement « naturel » des produits, en prenant exemple sur des savoir-faire existants. « Parmi la vingtaine de groupes industriels avec lesquels nous travaillons, Roquette, par exemple, a mis au point des ingrédients alimentaires à base de microalgues pour nourrir les poules en vue d'obtenir des œufs riches en oméga 3 », explique le docteur Jean-Michel Lecerf, chef du service de nutrition. Enfin, à l'Inra, des chercheurs étudient le développement de produits à valeur nutritionnelle, ciblant l'amélioration de la mémoire et la prévention du déclin cognitif des seniors (projet Nutrimemo). La phase clinique est en cours.

— Catherine Moal